

AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **46**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (9.5%)	81 %	6
Ziarno	Cara Gold	0.2 kg (3.2%)	75 %	120
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (31.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	30 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---